

Beste kookvrienden,

Als je puntpaprika's op de kop kunt tikken dan raad ik jullie het hiernavolgende recept aan. Niet teveel werk voor een heerlijk resultaat.

## **Gevulde langwerpige zoete paprika met ricotta**

Heb je een lange dag gehad en heb je geen zin om nog uren achter je kookvuur te staan? Dan is een gevulde paprika met ricotta een prima idee. Dit gerecht heb je op 5 minuten voorbereid. Gewoon de oven in en klaar!

### **Ingrediënten** (voor 2 personen):

- 2 rode langwerpige zoete paprika's
- 1 pot ricotta (250 gram)
- 2 sjalotten
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels verse tijm samen met eventueel gemengde Italiaanse kruiden
- olijfolie
- Peper en zout

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng de ricotta met de fijn gesneden sjalotten, de gehakte knoflook en de kruiden en voeg peper en zout toe.
- Snijd de lange paprika's in tweeën en haal er de zaadlijst en pitjes uit.
- Vul ze vervolgens op met het ricottamengsel en besprenkel met wat olijfolie.
- Plaats de paprika's voor 25 minuten in de oven.
- Haal uit de oven en strooi er nog wat Parmezaanse kaas op en plaats nog 5 minuten onder de grill voor een bruin korstje.

En nu snel aan tafel en laat het jullie smaken.

Vragen over dit recept of ingrediënten of waar je bepaalde zaken kan kopen.

Mail dan gerust op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be) en ik help jullie verder.

